

Es kann nur eines geben – unvergleichliche Qualität

Zubereitung:

Wir grillen keine Steaks, sondern wir haben ein 3-Schritt-konzept entwickelt, das genau auf die von uns ausgewählte Fleischqualität abgestimmt ist:

800 Grad – Hochleistungsbroiler:

Schnelles Anbraten, Caramelisieren der Oberflächen, in sehr kurzer Zeit eine sehr hohe Hitze entwickeln.

Niedertemperaturöfen:

Das Fleisch ruht 10 – 20 Minuten, die hohe Hitze schleicht in das Fleisch und bringt es schonend ohne Saftverlust zur gewünschten Garstufe.

Pfanne mit Butter, Kräuter, Meersalz, Naturpfeffer:

Aromatisieren und würzen und das Aroma des Fleisches unterstreichen.

Die von uns ausgewählten Fleischstücke sollten immer folgenden Qualitätsansprüchen entsprechen:

- **Keine Hormone und Zusatzstoffe**
- **Freilandhaltung/Muttertierhaltung**
- **Reifeprozesse und Geschmacksintensivierung**
- **Nachvollziehbarkeit der Zucht und Tierhaltung**
- **Schweizer Ursprung/Geschichte**

Die Tiere sind:

- **Angus & Lokale Sorten (Irland/Schottland)**
- **Longhorn (USA)**
- **Lokale Sorten (Schweiz)**
- **Black Angus (Argentinien)**

Knochengereift und «dry aged» ist traditionelles Metzgerhandwerk und verändert das Fleisch sehr stark:

- **Die Zellen werden gesprengt und aufgelöst**
- **Das Fleisch verliert den typischen Blutgeschmack**
- **Es läuft wenig Saft aus und insbesondere auch kein Blut**
- **Das Fleisch ist leicht braun**
- **Daher sollte jedes gereifte Fleisch maximal medium-rare dh saignat bestellt werden**

Das Beste vom Rind, Schwein und Kalb entsteht, wenn Bauer und Metzger sich auf Ihre Handwerkskunst besinnen. Das Ergebnis ist ein einmaliger und garantierter Genuss für die Gäste. Während der traditionellen Reifung am Knochen und auf Fichtenholzregalen entwickelt sich der angenehme Geschmack mit einer feinen Hefenote. Nur eine geringe Anzahl der Tiere erfüllen die hohen Anforderungen bspw. für das Swiss- Gourmet-Grand-Cru Sortiment.

Qualität und Transparenz

Maximaler Genuss auf dem Teller beginnt auf dem Bauernhof. Swiss Gourmet Beef Grand Cru stammt nur von Betrieben, die in der Lage sind, höchste Genussqualität entstehen zu lassen.

Reifen für höchsten Genuss

Während der natürlichen Reifung am Knochen bilden sich das einmalige Aroma und der typische Ge-

schmack. Diese ist mit der traditionellen Salamireifung zu vergleichen, welche nur die besten Salamimacher beherrschen. Während der Reifung erarbeiten die fleischeigenen Enzyme und die natürliche Reifeflora das Aroma und die Zartheit. Das Gewicht reduziert sich während der Reifung um zirka zwanzig Prozent. Mit der Reduktion konzentrieren sich die geschmacksgebenden Komponenten, die Flora verändert sich, wodurch weitere Aromastoffe entstehen, für ein vollendetes Genussbouquet.

Diese Methode macht das Fleisch außerordentlich zart und gibt ihm den intensiven Geschmack und Textur. Die Lagerung des Rindfleisches auf diese Art ist ein teurer Prozess, bringt aber eine intensive Geschmackskonzentration in das Fleisch und das natürliche Fett.



Zum Mittagessen

Vitallunchbuffet – die schnelle und vielseitige Alternative

Brain Food auf unserem VITAL-Buffer unterstützt erfolgreiches Arbeiten durch ein ausgewogenes Speisenangebot um gleichbleibende gute Konzentrationsfähigkeit zu erreichen. Durch viele Jahre Erfahrung und Anwendung von Niedertemperatur- und Sousvide-Techniken, wie auch durch achtsamen Einkauf von naturnahen Produkten entwickelten wir ein VITAL-Angebot:

- Reichhaltiges, tagesfrisches Salatbuffet mit Käseplatte
- Tagessuppe
- Hauptspeisenangebot mit vielen frischen Produkten und Spezialitäten
- Dessertangebot von unserem Pâtissier

Salatteller mit Antipasti inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
Tagessuppe vom Buffet		10
Hauptgangteller nach Wahl		26
Buffet Royal à discrétion Salat- oder Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		46
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		54
Dessertteller vom Buffet	klein / gross	16 / 20
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	klein / gross	16 / 22

- Wir verwenden kein Glutamat in unseren Speisen
- Wir verwenden Maisstärke und keine auf Gluten basierende Stärke



Zum Nachtessen

Tavolata – das Buffet auf dem Tisch à discrétion

(Vorbestellung 5 hrs)

zum Preis von kulinarischen CHF 89.00 pro Person
Aufpreis 200 gr Fleisch aus dem Reifeschrank CHF 38.00

Jeden Montag bis Samstagabend servieren wir Ihnen unsere Tavolata!
Tavolata bedeutet, dass man am Tisch zusammenkommt. Essen was man am liebsten hat und probieren was man vielleicht noch nicht kennt.
Ein Tisch voller thematischer Spezialitäten in Schälchen, Töpfen und auf Platten von unserem Küchenchef und seinem Team für Sie zusammenstellt.
Ab 2 Personen (maximal 10) buchbar oder auf Vorbestellung auch an anderen Tagen und zum Mittagessen.

Thema:

Great American Food – Creole - Cajun - Tex Mex
Januar bis Mai

Masterplan Asien – East meets West
Juni bis Dezember

Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

(Nach Verfügbarkeit – auf Vorbestellung ab 10 Personen)

Surf & Turf-Buffet à discrétion, 98
ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen

«**Royal**» (ohne Dessert) 89

Für **fleischlose** Gerichte fragen Sie nach unserer **feinWERK-Karte**

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber



Vorspeisen

bitte beachten Sie auch das saisonale Angebot

Tagessuppe A, B, D, G	14
Ihr Gastgeber informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot	
Edelfischsuppe B, D, F	22
Fernöstliche Aromen Soja Koriander	
Buffala Tomaten G, F, V	18
Blattsalate Kerne Apfel	
Hummer Catalana (ca. 150g) B, G	38
(2 halbe Hummerschwänze) Ratatouille Basilikumsorbet	
Tatar vom Black Angus G, C, A	(80g) 27
Gereiftes Fleisch Salz Cayennepfeffer Ei Toast	
	(160g) 48
Lachs micuit BD, G	24
Lostallolachs aus dem Misox Gurke Buttermilch Dillöl Lachskaviar	
Tatar vom Thunfisch D, G	22
Zitronenolivenöl, Gemüsecarpaccio, Crostini	

Allergene:

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

H: Erdnüsse / Nüsse

F: Soja

G: Laktose

R: Weichtiere

V: Vegetarisch

Krustentiere können Allergien hervorrufen.

Herkunft

Fisch: Binnenseen, Mittelmeer

Krustentiere: Mittelmeer, Island

Geflügel: Schweiz



Rindfleisch dry aged

Knochengereift und «dry aged» ist traditionelles Metzgerhandwerk und verändert das Fleisch sehr stark:

- Das Fleisch verliert den typischen Blutgeschmack, wird leicht nussig
- Es läuft wenig Saft und Blut aus
- Daher sollte jedes gereifte Fleisch maximal **medium-rare dh saignat** bestellt werden

John Stone Dry Aged Beef (Irland)

Knochengereiftes Fleisch mit einem würzigen Geschmack

Der schottische Farmer William Donald und sein Metzger John Stone haben das traditionsreiche Unternehmen aus Schottland gegründet. Es beliefert das englische Königshaus und die besten Restaurants weltweit – vom Kensington Palace über das Raffles bis zum Thessoni classic!

Filet (200g)	62
pro 50g zusätzlich	+ 10

Château Briand «Klassisch» (500g), für 2 Personen	pro Pers.	78
Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise		

Château Briand vom Bison (USA)	88
---------------------------------------	----

Rindfleisch aus der Schweiz. house dry aged

Rasse: Black Angus Kreuzung Wagyu aus dem Hause May`s Bern

Durch die Kreuzung der Angusrinder mit einem Wagyu-Stier wird die sonst schon hohe Fleischqualität des Black Angus Rindes noch gesteigert.

ausverkauft



Rindfleisch aus Kanada, Australien und USA

Bison

Die Wildtiere leben in der nordamerikanischen Prärie und ernähren sich von Gras und unzähligen Kräutern. Das feinfasrige, sehr zarte und fettarme Fleisch hat einen würzigen Geschmack. Am Anfang des 19. Jahrhunderts bevölkerten 60 Millionen Bisons die Prärien. Weiße Siedler rotteten sie dann bis auf einen Rest von 550 Exemplaren aus. Heute leben wieder 450'000 Bisons in den Nationalparks. Um die Populationen stabil zu halten, wird eine bestimmte Anzahl Tiere pro Jahr verkauft (Wildabschuss).

- Keine Stallhaltung, Bisons sind Wildtiere
- Frischer, würziger und ursprünglicher Geschmack
- Magerer als Geflügel, hat fast keine Marmorierung
- Feinfaseriges und sehr zartes Fleisch
- Enthält zahlreiche Vitamine
- Hat überproportional viel Eisen, Zink und Selen.
- Bison hat 30 Prozent weniger Wasser als Rindfleisch
- Kürzere Garzeit aufgrund des geringeren Wasseranteils aber längere Ruhezeit

Bison Tomahawk

Ca. 1.2 Kg

198

Bison Filet (USA, 200g)

pro 50g zusätzlich

64

+8

Ribeye Greater Omaha

Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen lassen. Auf den unendlichen Steppen und Weiden im und um den US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus- und Hereford-Rindern aus dem mittleren Westen – ausgesucht von den Profis der **Greater Omaha Packers Company**.

Rib Eye (USA, 300g)

pro 50g zusätzlich

69

+9

Zartes, leicht marmoriertes und ausgesprochen saftiges Fleisch.



Die «Grossen» aus Spanien

Spanish «Old Cow» Entrecôte «Mittelstück» (300g) 79

Iberico Beef; Côte de Bœuf (500g) Netto ca. 400g) 98

Das in Spanien auch als «Chuleton» bekannte Côte de Boeuf ist am Knochen gereift und zubereitet ist dieses Rindskotelett ein kulinarisches Erlebnis.

Besonders am Knochen zubereitet, schmeckt das Fleisch noch intensiver und bekommt seine Charakteristik, die Fleischliebhaber suchen.



Ideal für 2:

Spanish Charra Beef Tomahawk (1000g) 188
Mit frischen Kräutern

Die Charras stammen aus den Provinzen Salamanca, Zamora und Ávila in Spanien. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Morucha mit Charolais oder Limousin sowie Avileña mit Charolais oder Limousin. Die Tiere werden etwa 12 Monate alt. Davon leben sie etwa 5-6 Monate auf saftigen Weiden unter freiem Himmel mit der Mutter. Sie ernähren sich von Milch, Gras und Eicheln. Die restliche Zeit verbringen die Tiere in einem offenen Stall mit viel Tageslicht. Die Bovine Quality Association von Salamanca garantiert den Ursprung und die Qualität der Charras durch Aufzeichnungen und Kontrollsysteme. Geprüft werden diese durch eine externe Zertifizierungsstelle. Sie schützt und klassifiziert das Fleisch nach dem Alter und dem Gewicht des Tieres.



Kalbfleisch aus der Schweiz

Swiss Gourmet Kalb

Nach 6-8-wöchiger Reifung in unserem Reifeschrank erhält das Fleisch seinen nussigen Geschmack.

Kotelette (ca. 350g mit Knochen) 68
pro 50g zusätzlich +8

Ribeye vom Kalb, Handselected Premiumkalb (250g) 64



Die Spezialitäten

Surf & Turf

Duet HummerRindsfilet (150g)¹⁾

2 x halber Hummerschwanz (ca. 150g) (Nordamerika/Kanada)

saisonales Grillgemüse

89

Duet von BiokrevettenRindsfilet (150g)¹⁾

BIOkrevetten (5 Stück) (Bayern)

saisonales Grillgemüse

89

Supplement Hummerschwanz (ca. 150g)

+ 20/Stk

Meeresfrüchte

Hummerschwänze (Nordatlantik/Kanada) (6 x 1/2, ca. 150g)

mit Aromen gebraten, saisonales Gemüse,

Champagnersauce, Beilage nach Wahl

99

Supplement Hummerschwanz (ca. 150g)

+ 20/Stk

10 BIOkrevetten (Aus bayrischer Biozucht)

mit Bergamotteöl und Thymian gebraten, Risotto (Eine Delikatesse)

75

Fischfilets aus dem Wildfang

Fangfrischer Fisch des Tages

Weissweinsrisotto, Gemüse, Trüffelschaum

Marktpreis



Beilagen nach Wahl

Beilagen	pro Beilage	6
Kartoffelwedges, Pommesfrites		
Ofenkartoffel gefüllt mit Pfeffer-Crème fraîche		
Risotto		
Mariniertes Gemüse vom Grill		
Kartoffelgratin	pro Beilage	8
Quarkpizokel		
Hausgemachte Saucen		inkl.
BBQ Sauce, Jus		
Chimichuri-Paste		
Beurre Blanc		inkl.
Sauce Béarnaise		
Pfeffersauce		
Edelpilzsauce		
Dips & Butter		inkl.
Curry-Mango-Relish		
Wasabi Dip		
Kräuterbutter (hausgemacht)		

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber



Steaktemperaturen / Garstufen

Um etwaige Unklarheiten zu beseitigen, hier unser Verständnis von Garstufen bei gereiftem Fleisch:

Rare / bleu / stark blutig

Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 42° C. Das Fleisch ist noch roh. Die Fleischsäfte sind rot.

Medium rare / saignant / blutig

Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 45° C. Der Fleischkern ist temperiert und die Säfte sind hellrot. Bei greiftem Fleisch ist der Kern nicht mehr dunkelrot – es tritt kein Blut aus.

Medium / à point / rosa

(nicht empfohlen bei gereiftem Fleisch)

Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt bei 48° C. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt «rosa» gegart. Die perfekte Garstufe auch für Gäste, die wenig Blutgeschmack haben wollen. Die Besonderheit des gereiften Fleisches führt hier zu einem hervorragenden Ergebnis. Ausgenommen beim Rindsfilet Swiss Gourmet.

Well done / bien cuit / leicht rosa

Aussen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zwischen 64° C und 70° C. Das Fleisch ist im Kern leicht rosa und hat kein Blut mehr.

Gewichtsverlust beim Braten ca. 10-15%

Gereiftes Fleisch verhält sich nicht wie traditionelles Fleisch und der klassische Blutaustritt und Blutgeschmack ist nicht mehr vorhanden (ausser bleu). Die 3-Stufenmethode führt auch dazu, dass das Fleisch durchgehend einheitlich gefärbt ist.

Allergene

D: Fisch	F: Soja
A: Gluten	G: Milch
C: Eier	R: Weichteile
B: Krebstiere	H: Nüsse
H: Erdnüsse	

Herkunft

Thunfisch: Philippinen	Tk. Zander: k.k	Rote Crevetten: Argentinien
Black Tiger Garnelen: Vietnam	Jakobsmuscheln: USA	Kabeljau: Norwegen
Seeteufel: Island	Hummer: Kanada	Seppia: Italien
Lachs: Norwegen	Calamari: Mittelmeer Italien	

